

# Ganso ibérico con sabor a dehesa

Marisa Montes

redaccion@avicultura.com



¿Quién se ha imaginado alguna vez una granja avícola en un parque natural? Pues es precisamente esta ambiciosa idea, este concepto respetuoso con el medio ambiente y esta curiosa visión la que ha convertido al proyecto denominado Ganso Ibérico de Dehesa en una iniciativa pionera en España. La empresa responsable, Indecco, formada por profesionales de distintas disciplinas con una larga trayectoria profesional y gran experiencia en proyectos relacionados con el desarrollo rural y la puesta en valor del patrimonio en todas sus vertientes, impulsó hace tres años la cría de ocas ecológicas en un entorno privilegiado.

Los gansos, ocas o ánsares -como se les prefiera llamar- viven sin estrés en una finca de 1.500 hectáreas con dehesas de alcornoque y encina, en la que también pasturan toros de lidia, ovejas merinas y cabras. Situada en el municipio sevillano de Constantina, la finca -Dehesa Frías- se encuentra en pleno Parque Natural de la Sierra Norte y dentro de la Reserva de la Biosfera Dehesas de Sierra Morena.

## Un sistema de cría ecológico al 100%

El proceso comienza con la recepción en el mes de octubre de los ansarones, que no deben tardar más de 24 horas desde su origen hasta su destino para que puedan ser considerados ecológicos -todo el proceso debe estar certificado como tal, desde la siembra del terreno hasta la nave de sacrificio o los procesos de transformación-. Los lotes llegan cada 8 semanas, procedentes de una granja certificada de la región francesa del Perigord. Indecco trabaja principalmente con la raza Toulouse -a través de la conocida empresa de genética Grimaud Freres-, pero también, en menor medida, con ejemplares de la raza Emdem.

Una vez han llegado a la explotación sevillana, los ansarones, que no han comido nada durante el trayecto, se confinan en dos naves de recepción. Aquí se cuidarán durante sus primeras 6 semanas de vida hasta que están preparados para salir al exterior. Las naves están preparadas para el frío con aerotermos y un regulador de temperatura que mantendrán el ambiente deseado: se empieza a 36° C y se va reduciendo hasta igualar la temperatura



Nave de recepción de los pollitos.

ambiente. Los pollitos tienen aquí una cama hecha de viruta de madera, que absorbe la humedad de las deyecciones para así evitar problemas respiratorios. Las naves están aisladas para evitar cambios drásticos de temperatura, y cuentan con un pequeño depósito de agua, de 1.000 litros, desde el que ésta se distribuye hasta los bebederos. A través de este sistema se les suministra probióticos compuestos principalmente por bacilos lácticos y levadura fermentada -preparada por un veterinario especializado en producción ecológica- que ayuda a los animales a mejorar su flora intestinal de forma natural, evitando así problemas digestivos.

En el momento de la visita la nave que vimos permanecía totalmente vacía; estaban en un momento de vacío sanitario -proceso que suele durar una semana- y esperaban que vinieran a desinfectar la instalación, que se encuentra junto a unos invernaderos en una especie de campo de transición. Allí las jóvenes ocas, una vez transcurridas las 6 primeras semanas, empiezan a disfrutar de la salida al exterior en un pequeño espacio cercado, mientras acaban de desarrollar el plumaje, que será capaz de protegerlas de la climatología adversa y los chaparro-



Invernaderos junto a la nave de recepción.



Viruta para la yacija de los pollos.

nes, gracias a una especie de grasa que producen en la glándula uropígea que tienen en la rabadilla y que esparcen con el pico, con las que atusan sus plumas y las impregnan, consiguiendo que cuando llueve no se empapen; además, este plumón posee debajo una capa térmica que los mantiene calientes. En estos campos con invernaderos pueden pasar una semana o dos, y a partir de entonces, las aves ya vivirán en la dehesa hasta que cumplan los ocho meses. Cuando lleguen los meses más calurosos, las aves combatirán las altas temperaturas hiperventilándose y abriendo las alas.

### La vida en la dehesa

El Ganso Ibérico de Dehesa es un proyecto tradicional y artesanal en extensivo que trabaja lotes de 2.000 gansos. Cada año aumentan un poco la cabaña, y este año producirán unos 9.000, con expectativas de volver a aumentar el año próximo, según indica Román Sayago, director de Producción de la empresa.

El método de cría reproduce en buena medida el ciclo de vida y el hábitat del ganso en estado salvaje, así que no



El director de Producción, Román Sayago, y el director comercial, Juanjo Moreno.



Las ocas pastan en la dehesa y van pasando por diferentes campos cercados.

implementa medidas habituales en la crianza intensiva de esta especie como la alimentación forzada. En todos los campos o hábitats por los que van pasando, los gansos cuentan con superficies de agua estables en las que realizan su chapoteo y aseo diario, tal como hacen en estado salvaje. La explotación cuenta con gansos de distintas edades, cuyas condiciones de sanidad son controladas a través de un plan sanitario certificado y los correspondientes permisos. No se vacunan ni medican. Llegan con la protección que se les suministra desde las madres -así vienen libres de salmonella y listeria-, y no necesitan mucho más para llevar una vida saludable: las bajas por enfermedad son anecdóticas y vienen producidas, según aseguran, por malos manejos en las 6 primeras semanas de vida; es por ello que siguen un protocolo de trabajo riguroso. En cuanto a la bioseguridad, la certificación ecológica también obliga a tener vetados ciertos productos a la hora de desinfectar las naves.

Un problema que sí tiene el campo son los ataques de las alimañas de la dehesa, que mantienen a raya con ayuda de un mastín hembra que ha crecido en la finca junto a los gansos. La perra evita el ataque de águilas, zorros, garduñas y del meloncillo -de la familia de las mangostas-, que pueden causar pérdidas de entre el 5 y el 10%. En este sentido, mientras a algunos ganaderos les funciona el vallado eléctrico o elementos reflectantes, en Indecco se han decantado por el perro pastor.

Hasta que llegue el momento de su sacrificio, los gansos crecen practicando la montanera de bellota, cambiando progresivamente de zona para no sobrecargar el campo, con una frecuencia de aproximadamente dos meses y en grupos de entre 1.000 y 1.500 aves. De momento sólo ocupan cinco cercas de 200 ha en total y estas, una vez usadas por la camada, se remueven y renuevan con ayuda de un tractor que levanta la tierra. La entrada de animales se realiza de octubre a marzo, y después no hay actividad,



Grupo de gansos preparados para el sacrificio.



Cera para eliminar las plumas de las aves en el matadero.

puesto que las elevadas temperaturas en la provincia de Sevilla no lo hacen viable. Este año, además, han tenido especiales problemas con la sequía, que ha retrasado la recuperación de los pastos.

La alimentación de las ocas varía en las distintas fases, dependiendo de las necesidades nutricionales: pienso ecológico en la fase de arranque durante las primeras seis semanas y, posteriormente, pasto de dehesa y cereales -trigo, avena y veza-, provenientes de las siembras ecológicas de la propia finca, aunque complementándose también con pienso. Tras el de arranque suministran algo de pienso de crecimiento y por último uno de cebo para complementar su dieta natural, pero siempre con el requisito de ser productos ecológicos -con un precio un 40% mayor del pienso ordinario-, que en su caso adquieren en una fábrica de Extremadura y en la cooperativa hispalense Corsevilla. Estas raciones se les suministran por la noche, una vez que los gansos se conducen a los corrales. Una vez están en el medio abierto, los gansos son acompañados por un pastor que los va guiando hacia diferentes zonas, a fin de que los animales cambien de lugar, aprovechen espacios diferentes y hagan ejercicio, lo que hace que infiltren la grasa, que es lo que proporcionará luego a la carne una jugosidad especial en el paladar. Es una tarea fácil, ya que estas aves son muy gregarias y suelen seguir sin problemas al cabecilla.

La bellota se introduce desde primeros de noviembre hasta enero o febrero, dependiendo del año, y les proporciona niveles de ácido oleico semejantes al que consigue el jamón ibérico. Al ser la encina y el alcornoque especies muy veceras -es decir, que no dan fruto todo el año-, hay momentos en los que la bellota es más abundante y otros en los que no. Dependiendo de ello, se les suministra bellota y castaña procedente de otros lugares para complementar su alimentación.

## Cuando llega el sacrificio

Los gansos han estado ocho meses engordando con una placentera vida al aire libre, ingiriendo en su última etapa entre 250 y 300 g de comida diaria, que es casi la tercera parte de lo que comerían si estuvieran en un sistema en intensivo. Dado que no se les hace alimentación forzada, no producen foie gras, pero comercializan el hígado entero, que pesa unos 80 g. Estas aves tienen un crecimiento rápido, y son capaces de pasar de los 50 g que tienen al llegar hasta los 6,5 kilos al cabo de cuatro meses. Después, esta curva de desarrollo se modera, y al cabo de otros cuatro meses se enviarán al matadero, aunque a los seis meses ya se encuentran listos para el sacrificio, al que pueden llegar con 7 kilos de peso.

Cuando los gansos ya están preparados, se confinan en un campo aparte, y en el momento adecuado se les hace caminar tranquilamente, guiados por el pastor -que sólo utiliza unas varas de bambú-, hasta el matadero, que está en la misma finca. De nuevo, las certificaciones de producto ecológico y las propias características de la finca, por el hecho de ser parque natural, les ha limitado en algunos aspectos -por ejemplo, no pueden ampliar la superficie construida-, pero se las han ingeniado para aprovechar lo que ya tenían: unas naves de un cortijo antiguo, que han remodelado para que acoja un matadero de última generación, con túnel de ultracongelado a -40° C y situado a poco más de un kilómetro de donde pastan los gansos. Así consiguen que el animal no se estrese en el transporte con las cargas y descargas del camión. Incluso es habitual que las aves, una vez que completan el recorrido hasta el matadero, descansen 24 horas antes de ser sacrificadas.

Actualmente realizan el sacrificio cuatro veces por semana en este matadero que en el momento de nuestra visita, el pasado octubre, funcionaba desde hacía un mes y medio. Antes de conseguir los permisos debían enviar a Málaga los animales, con la consecuente pérdida de calidad de la canal por el estrés del viaje, que producía una carne ácida, oscura y más fibrosa, ya que se contraen los músculos por la tensión.

El pequeño matadero -inaugurado aprovechando una nave antigua ya existente- cuenta con todas las dependencias necesarias. Una vez sacrificados -tienen sistema de aturrido por corriente de 90 voltios, y mueren por degüello y desangrado-, los animales se quedan una noche en la cámara de oreo, de la que se pasan a la de maduración. El sistema que utilizan para quitarles las plumas es pasarlos por la desplumadora, y después se repasan las que hayan podido quedar sumergiéndolos en cera alimenticia a 60° C de temperatura. Las instalaciones también incluyen una sala de eviscerado, donde se extraen los intestinos y se separa el hígado, la molleja el corazón y la grasa abdominal. De aquí las canales pasan a la cámara frigorífica -a 4° C-; también está la sala de despique, donde se clasifican por peso y se prepara el producto en atmósfera al vacío y termosellada, con su correspondiente lote certificado, de manera que sea perfectamente identificable la cabaña a la que pertenecen; finalmente se encuentra el túnel de congelación. Además disponen de la sala de curado, ya que en este mismo edificio se elaboran quesos curados y frescos, y un salón de degustaciones para clientes, con cocina.

El recinto tiene capacidad de sacrificio para 100 gansos diarios, pero aseguran que con la cámara haciendo turnos de mañana, tarde y noche -que es la que los limita- podrían llegar a 300 aves.

### La comercialización de los productos

El Ganso Ibérico de Dehesa es un proyecto pensado básicamente para vender el animal en canal. De momento, los productos transformados se elaboran en Cazorla, aunque esto requiere una gran inversión, así que se plantean en un futuro -en el que sea posible construir- tener su propio obrador en la finca.



Uno de sus productos transformados: la pechuga curada.

Inddeco busca mercados de carne fresca y también vende ganso en despiece, pero se encuentra con los problemas típicos que vienen aparejados por las grandes diferencias culturales: las preferencias no son las mismas en Alemania, en Italia o en España. Además, como explica el director comercial de la empresa, Juan José Moreno, "en España la oca no existe, no hay cultura de gansos, y nos meten en el mercado del pato, pero no queremos que nos comparen con él, porque la oca es un animal totalmente diferente, tanto en hábitos como en alimentación. Así que la opción era internacionalizarnos". Así que venden el 80% de sus productos en el extranjero, y sólo un 20% en España,

donde también se les compara a veces con la carne de ibérico de bellota. "Lo que está claro es que es un producto único en el mundo, porque hasta ahora el ganso se trabajaba para hacer foie gras, mientras que nosotros hacemos un hígado normal y corriente, muy rico, que se complementa con el valor añadido de la carne: alas, molleja, pechuga y paté". Únicamente en Alemania y Gran Bretaña trabajan la oca con una filosofía parecida, pero en estos caso es un ganso de pradera, mientras que en esta sierra sevillana el hábitat es la dehesa, que es lo que le aporta esa pequeña gran diferencia que apreciamos una vez en el paladar.

Gracias a sus exigentes parámetros de calidad, la empresa ha conseguido hacerse un hueco en los mercados más exigentes, y ha desarrollado una amplia oferta de productos gourmet, como es el caso de una línea de confitados -muslos y mollejas-, otra de cocinados -flamenquines, albóndigas, cocido completo, caldos, etc.- y una serie de transformados -rillette, paté, embutidos, etc-. El hígado procesado que venden como paté está formado en un 80% por el propio del animal, y el 20% restante por la carne del ganso.

Estos productos se comercializan en canales de alta gama. Por ejemplo, uno de sus prescriptores es el conocido cocinero Dani García, con dos estrellas Michelin; trabajan con la marca castellanoleonésa Petra Mora -que les han pedido sobrasada y magret curado- y además recientemente han conseguido entrar en el Club Gourmet de El Corte Inglés. No tienen interés en estar en muchos más sitios. Aseguran que lo que venden es un proyecto integral, basado en sus tres E: ético, extensivo y ecológico. En el fondo, afirman, no hacen otra cosa que aprovechar el entorno y el comportamiento del ganso en su estado natural, no en vano buena parte de la población ibérica invernante del ánsar común se instala cada año en las marismas del Guadalquivir y el Parque de Doñana. Con ellos los andaluces ya tienen la señal inequívoca de que ha entrado el otoño en sus campos. ●

## Cascajares recauda 33.140 euros en su XIII Subasta de capones



La empresa Cascajares ha recaudado 33.140 euros en la XIII edición de la Subasta benéfica de capones a favor de la Fundación PRODIS, dinero con el que se van a financiar becas de estudio universitario para jóvenes con discapacidad intelectual. El acto, celebrado a principios de diciembre en el Salón Real del hotel Ritz de Madrid ante unas 400 personas, fue dirigido por el humorista Leo Harlem y por Juncal Rivero. En esta edición se subastaron diez capones vivos, por los que se lograron 14.400 euros, y las pujas estuvieron coordinadas por Flavia Hohenlohe de la casa de subastas Sotheby's. Los asistentes participaron además en el sorteo de varios productos Cascajares y donaron una cantidad en la entrada que sumó 11.240 euros, a lo que hay que sumar los 2.200 euros obtenidos por la subasta de un cuadro del dibujante Barca, habitual ilustrador de los libros de Alfonso Usía, entre otros. A todo esto se añadieron los donativos anónimos que sumaron 5.300 euros más.

Josemi Rodríguez Sieiro subastó un capón que llevaba su nombre por el que se recaudaron 2.200 euros y además también fueron altas las pujas por Vividor, al cual le habían bautizado los internautas a través de las redes sociales de Cascajares. A este acto solidario asistieron numerosas personalidades del mundo social, político y económico, entre ellos la ex presidenta de la Comunidad de Madrid, Esperanza Aguirre, Boris Izaguirre, Lucía Bosé, Marina Danko, Elena Benarroch, Jesús Terciado, Ignacio Cosidó o Beatriz de Horleons o Rocío Hervella, entre muchos otros.

Las pujas alcanzaron los 2.200 euros en algunos de los capones subastados, que han sido criados en libertad y que fueron elegidos para esta subasta benéfica por la calidad de su carne, su raza, plumaje y peso -entre 5 y 7 kilos-. Los ejemplares se expusieron durante todo el día en el Salón Real del hotel Ritz en grandes jaulas de madera. ●

# La 39ª Feria Avícola de la Raza Prat



La Mesa Redonda durante la Jornada de la Fira Avícola de la Raza Prat, durante el parlamento de Marta Mayordomo, Concejal de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de El Prat.



Los galardonados y sus familiares, por los mejores ejemplares presentados en la Feria, con las autoridades de El Prat de Llobregat.



La Presidente y algunos de los directivos de la Associació de Criadors del Pollastre i Capó del Prat, junto con José A. Castelló, miembro del Jurado.



El stand de la granja avícola Torres, con una amplia muestra de aves para la venta.

Como ya es habitual en las cercanías de las fechas navideñas de todos los años, durante el fin de semana del 16 y 18 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 39ª convocatoria.

Centrada monográficamente en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, concurren a la Feria unas 150 aves de la raza Prat de su variedad clásica -la "leonada"-, aportadas por una docena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de algunos capones así como de unos pocos ejemplares de la variedad blanca. Todas las aves se hallaban ubicadas en un amplio pabellón, en el cual se podían adquirir pollitos de esta raza, mientras que al lado, otro pabellón estaba dedicado a la degustación del pollo.

La Feria se inauguró el día 14 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Marta Ribas, veterinaria del mismo organismo, y Mercé Bajauli, veterinaria de la Associació de Criadors del Pollastre i Capó del Prat.

Los premios se otorgaron a las aves, clasificadas por categorías, en gallos y gallinas jóvenes y adultos, parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, generalmente comprendido entre 4 y 5 kg, pero cabiendo destacar que el ganador de este año arrojó un peso vivo de 5,9 kg, mientras que el del segundo clasificado era de 5,5 kg. La entrega de premios tuvo lugar el día 19 de diciembre en un acto presidido por el Alcalde de la población, Lluís Tejedor, quien animó a los criadores a seguir perseverando en la conservación y mejora de la raza.

En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en el pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Aparte de ello, en la misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último al elevado precio de 28 €/kg, al que ya nos tiene acostumbrado este producto. Y mientras, en otro pabellón en el que se exhibía una muestra comercial de una amplia gama de productos alimenticios, la granja Torres ya conocida de nuestros lectores por haber publicado un reportaje de la misma en el número de enero del 2009 expedía canales de pollos de la misma raza, con una diferencia a destacar por los diferentes precios de los dos sexos: a 14 €/kg los "pollastres" y a 10,50 €/kg las hembras.

Por otra parte, en la semana anterior a la Feria, concretamente el 10 de diciembre, tuvo lugar la acostumbrada Jornada de divulgación de los principales productos que se iban a exhibir en la misma, el ya conocido pollo de la raza Prat y las no menos conocidas alcachofas locales. En lo referente a la avicultura, a destacar la conferencia impartida por el antes citado Amadeu Francesch, sobre "Las razas avícolas catalanas", a la que siguió una Mesa Redonda, con participación del mismo y de los también citados José A. Castelló y Valentina Guisado, así como de Manuel Torres, propietario de la granja de este nombre ●

## Unas 12.000 personas se dieron cita en la Fira de la Perdiu



La Feria de la Perdiz, celebrada el pasado 11 de noviembre en Vilanova de Meià, Lleida, la visitaron más de 12.000 personas. Como es habitual, el certamen contó con la participación de más de 150 expositores, de los cuales 32 estaban dedicados directamente a la venta y exposición de perdices, aves y otros animales, como faisanes o codornices.

El presidente de la Diputación de Lleida, Joan Reñé, fue el encargado de inaugurar la feria. Durante su parlamento ante los organizadores del evento, Reñé felicitó a todo el municipio por su implicación en la Feria, que calificó como "una muestra de la identidad del pueblo que preserva lo que nuestros antepasados iniciaron".

Durante la jornada también se entregaron los reconocimientos a los trabajos de los alumnos de la escuela Mare de Déu del Puig de Meià sobre la Feria de la Perdiz y los trofeos de la exposición de perdices y la muestra canina.

La feria, de la que se ha encontrado documentación escrita que certifica la existencia en 1395, reúne cada año numerosos criadores, repobladores y cazadores de Cataluña. Esta muestra es única en su género en España y tiene sus orígenes en el siglo XIV, cuando las mujeres de Vilanova de Meià y la zona del Montsec se dedicaban a la caza y pastoreo de la perdiz roja autóctona. ●

## Euskal Oiloa, raza invitada en la Fira del Gall 2012



La Fira del Gall de Vilafranca del Penedès (Barcelona) se ha desarrollado un año más en torno al famoso Gallo Negro del Penedès. En esta ocasión, la raza invitada fue la vasca Euskal Oiloa, con las cinco variedades que tiene: Beltza, Gorria, Lepasoila, Marraduna y Zilarra; además, de manera excepcional, también estuvo presente la oca vasca Euskal Antzara. Todas estas variantes formaron parte de la tradicional Exposición y Concurso de Raza de la Gallina Penedesenca que durante los días 15 y 16 de diciembre visitaron miles de personas.

Además de esta muestra, la Fira contó con el tradicional servicio de matadero, que posibilitaba a los usuarios el poder elegir un ejemplar vivo de gallo del Penedès y llevarse lo a casa una vez sacrificado y desplumado. También se celebró la degustación de los 21 platos elaborados a base de Gallo Negro del Penedès por los restaurantes de la comarca: gallo relleno de cebolla caramelizada y salsa agridulce, gallo negro a la vinagreta, pato asado con ciruelas y piñones, muslitos de gallo rellenos de calçots y ciruelas raviolis de pato con salsa de oporto, etc.

Una novedad de este año fue una iniciativa desarrollada para recoger dinero destinado a una organización benéfica, con la que se podía colaborar participando en una carrera solidaria a pie o en bicicleta. Por otra parte, también han sido nuevas las actividades turísticas que se han impulsado para alargar la estancia de los visitantes de la feria. Una de ellas ha sido la excursión a las viñas sobre una «Burriletta», así como la visita a una granja donde se crían gallos negros del Penedès.

La pregonera de este año fue la cocinera Ada Parellada, que visitó la feria el sábado por la mañana, paseó por el mercado de aves de corral, degustó las exquisitas de la Muestra Gastronómica y fue obsequiada con un ejemplar de Gallo Negro del Penedès. ●

